экалагічны бюлетэнь

НЕРУШ

№ 1

2011 год



НЕРУШ
экалагічны бюлетэнь
№ 1 (41)
2011 год

Выдаецца з сакавіка 1996 года.
Заснавальнік і галоўны рэдактар - Уладзімір ЗУЕЎ
Выдаецца эколага-краязнаўчым грамадскім аб'яднаннем "Неруш"
Распаўсюджваецца бясплатна, на правах рукапісу.
Пры перадрукоўцы спасылка абавязкова.
Наклад 299 асобнікаў.
Адрас для карэспандэнцыі:
вул. Наканечнікава, д.3, кв.115.
г.Баранавічы 225416
E-mail: office@nerush.org
http://www.nerush.org



Над нумарам працавалі: Ул. Зуеў, А. Гуськоў, В. Бутрым

Содержание выпуска:



Бюллетень издан в рамках проекта "Делай дело - живи смело. Через общественную активность - к качеству и безопасности окружающей среды", который реализуется при поддержке Программы малых грантов Посольства США.

ДЕЛАЙ ДЕЛО - ЖИВИ СМЕЛО. ЧЕРЕЗ ОБЩЕСТВЕННУЮ АКТИВНОСТЬ - К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В июне 2011 года эколого-краеведческое общественное объединение "Неруш" начало реализацию проекта "Делай дело - живи смело. Через общественную активность - к качеству и безопасности окружающей среды".

Этот проект стал возможен благодаря поддержке Программы малых грантов Посольства США.

Проект направлен на активизацию участия граждан в решении проблем качества окружающей природной среды. В качестве адресной группы выбраны горожане и сельские жители, неравнодушные к проблемам окружающей среды. Особое внимание будет уделено сотрудничеству с воспитателями дошкольных образовательных учреждений и учителями школ города и района.

В рамках проекта уже осуществлен опрос 163 горожан по выявлению отношения к проблемам окружающей среды. Выделено 10 наиболее актуальных проблем городской и сельской территории, на решение которых и будут направлены усилия проектной группы.

Планируется ежемесячное проведение тематических Экосалонов с приглашением не только общественности, но и представителей организаций, учреждений, предприятий, чья деятельность напрямую связана с решением проблем окружающей среды.

Будет осуществлена методическая подготовка участников адресной группы по организации и проведению природоохранных акций, издано пособие "Как провести природоохранную и экологическую акцию", выпущен "Календарь экологических действий" на 2012 год.

ТОП-10 проблем окружающей среды региона:

1. Накопление мусора
2. Загрязнение воздуха выхлопными газами автомобилей
3. Загрязнение водных объектов
4. Загрязнение воздуха выбросами предприятий
5. Шум
6. Малое количество зеленых насаждений
7. Качество питьевой воды
8. Вырубка деревьев.
9. Бродячие животные и проблема ликвидации животных
10. Загрязнение почв

В рамках проекта мы хотим укрепить сотрудничество общественности и государственных структур по решению проблем окружающей среды. В ходе запланированного семинара-тренинга мы хотим познакомить общественность региона с деятельностью национальных и зарубежных общественных организаций и инициатив, перенять их опыт участия в природоохранных программах.

Мы предполагаем, что после осуществления проекта возрастет общественное участие в реализации экологических проектов, реализуемых как госструктурами, так и общественными организациями, появятся новые общественные инициативы.

Владимир ЗУЕВ

ТУРИЗМ И КАЧЕСТВО ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРИРОДНОЙ СРЕДЫ

Туризм, несмотря на его близость к природе, является индустрией, которая широко использует достаточно большое количество различных видов ресурсов. Важным вопросом является также и расширение территорий, используемых для создания туристской инфраструктуры.

Выделяют следующие виды отрицательного воздействия туризма на окружающую природную среду:

- загрязнение сточными водами;
- загрязнение мусором;
- эрозия берега (пляжа);
- чрезмерное использование лесных массивов, водных объектов;
- уплотнение почвы;
- уничтожение произрастающих растений;
- нарушение мест произрастания растений и обитания животных.

Это лишь неполный набор негативных воздействий туризма. Нередко ситуацию можно исправить или уменьшить остроту проблемы.

Множество прекрасных уголков планеты, не исключая заповедные зоны, уже существенно пострадали в результате притока туристов.

Для большинства туристов оптимальное место отдыха там, где нет вредного воздействия производственных предприятий и транспортных средств. Лишь для узкого круга специалистов и любителей-экологов первозданная природа ассоциируется с такими понятиями, как биоразнообразие, экосистема. Для большинства туристов эталоном служат экологические нормы и практика, принятые в тех или иных странах, хотя здесь возможны некоторые отступления под влиянием дополнительной информации, которую они узнают на местах.

Важным является просвещение туристов, обогащение культурной информацией в ходе путешествия, распространение идей о бережном отношении к природным и иным достопримечательностям. Информация, данная туристам, должна включать кодексы поведения, обычаев, включая особенности кухни, одежды, менталитета.



Берега таких рек как Щара около деревни Колбовичи Барановичского района сильно разрушаются в результате неорганизованного отдыха

Туризм должен развиваться так, чтобы приносить пользу коренным жителям, усиливать местную экономику, обучать и привлекать местную рабочую силу. Рационально использовать имеющиеся ресурсы, местные сельскохозяйственные изделия, и учитывать особенности территории.

При анализе взаимодействия туризма и окружающей среды нельзя ограничиваться рассмотрением только природных объектов. Немаловажное значение имеет влияние туризма на

культурную среду. Это прежде всего касается исторических и архитектурных памятников. Массовые потоки туристов могут нанести им непоправимый урон, которые невозможно компенсировать.

Усиливающееся антропогенное воздействие на природные территории все более затрудняет поддержание их в удовлетворительном состоянии. Возникает насущная необходимость в налаживании соответствия между управлением туристической сферой и природными территориями.

Выделяют три типа взаимоотношений между сторонниками развития туризма и защитниками окружающей среды.

1. Туризм и природа вступают в конфликт. При этом туризм наносит вред окружающей природной среде. Экологи начинают сопротивляться такому туризму через введение запретов и ограничений.

2. Сосуществование при низкой развитости туризма. Эта стадия может смениться как взаимовыгодными отношениями, так и конфликтом.

3. Достижение сотрудничества, возможно только при организации туризма и природоохранной деятельности таким образом, чтобы получать выгоды от взаимодействия. Природные объекты сохраняют свои первоначальные качество и количество. При этом туристы получают от объектов эстетическое наслаждение.

К сожалению, реальные отношения между туризмом и природоохранной деятельностью чаще всего сводятся к сосуществованию, которое заканчивается конфликтом.

Наталья ЗУЕВА



*ул.Заречная, д.8, д. Пески-1,
Кобринский район
Брестской области*

*тел. +375-29-793 31 91
+375-16242-4 94 39
E-mail: dershovo@rambler.ru
http://dershovo.ucoz.ru*

ВОЗДЕЙСТВИЕ ТУРИСТОВ НА ПОЧВЕННЫЙ ПОКРОВ

Отдых человека в естественной среде связан с использованием ее ресурсов. Некоторые из них используются непосредственно (солнце, водные объекты, территория), другие - опосредованно.

Воздействие туризм на почвенный покров может иметь различный характер. Часть поверхности земли используется для строительства зданий, автодорог, стоянок. Осыпи, оползни и смыв почвы могут вызываться пешими прогулками туристов. Небольшие осыпи можно наблюдать на террасовидных склонах холмов.Поверхность таких склонов обычно покрыта тропинками, проходящими по спирали от вершины к подножью. Более разрушительое воздействие на почву оказывают туристы, передвигающиеся прямо вниз или вверх по склону. В густых лесах умеренного пояса, со слабо уплотненными почвами, средняя скорость сноса почвы со склонов составляет 5-30 см в год. Восстановление почвы и предотвращение ее дальнейшего разрушения возможно только в том случае, если туристы будут пользоваться тропинками. Кроме того, необходимо укреплять склоны растительностью.



Тугановичский парк (Барановичский район). Хорошо заметно выпадение травянистого покрова под воздействием туристов

Повреждение почвы, связанной с деградацией растительности, происходит обычно на тропинках и дорогах, а также на больших площадях в кемпингах. Исчезновение растительной подстилки из-за фрагментации (распада на части и последующей эрозии) обычно происходит на ранних стадиях образования тропинок и дорог. Было подсчитано, что на новой тропинке в густом лесу умеренного пояса, по которой прошло около 8 тысяч человек, лиственная подстилка за неделю разрушается на 50%. Размельченная лиственная подстилка разносится ветром, усугубляя эффект от вытаптывания. Особенно сильно разрушается почва под действием копыт лошадей.

Уплотнение почвы обычно связано с ее утрамбовкой. Такой процесс наблюдается вдоль берегов рек и озер. Часто почва утрамбовывается под воздействием транспортных средств.

Почва после вытаптывания изменяет химический состав. Снижается содержание азота. Погибают микроорганизмы, обеспечивающие ее восстановление. Повреждаются корни растений, что усугубляет проблему. Нарушается дренаж почвы, что приводит к интенсивному смыву почвенных частиц.

На изменение почвы могут влиять крутизна склонов, тип почвы.

Нарушение почвы приводит к необратимым экологическим изменениям, что отражается в первую очередь на растительности - вначале травянистой, а позднее и древесной. Нарушается процесс естественного восстановления растительности, что в дальнейшем приводит к изменению облика территории, и, безусловно, снижению интереса туристов к отдыху здесь. Естественное изменение деградированной территории будет проходить в таких условиях значительный период времени, не обеспечивающий эффективность рекреационной деятельности.

Владимир ЗУЕВ

Рекомендуем посетить!

АГРОУСАДЬБА
Цветочный Рай
– банкетный зал на 20 человек
– летняя площадка для мероприятий на 40 человек
– домашняя кухня
– комфортное проживание
– баня с бассейном
– спортивные развлечения
тел: (8 01642) 9-02-69
МТС: (+375 29) 520-01-64
Кобринский р-н, трасса М-1
д. Пески-2, ул. Брестская, 6

Мир страусов в Кобринском районе



ПОЧЕМУ МЫ ЛЮБИМ ЗАПАХ СВЕЖЕСКОШЕННОЙ ТРАВЫ?

Свежескошенная трава пахнет *цис-3-гексенил-ацетатом* и *транс-2-гексаналом*. Эти летучие соединения образуются при механическом повреждении травы и контакте с кислородом воздуха в результате сложной биохимической цепочки как продукты расщепления жиров. Они и их производные “участвуют” в аромате свежих яблок. А в современной пищевой промышленности их используют для придания “химическим” леденцам “натурального” запаха.



Пахучие вещества, привлекательные тем, что ассоциированы с едой, называются пищевыми аттрактантами (от лат. *attractant* - притягивающий). Они, как и большинство запаховых сигналов, распознаются древнейшими отделами человеческого мозга, сформированными на заре эволюции. Иначе говоря, когда пахнет свежескошенной травой, все мы делаемся “немножечко лошадьми”.

Елена МИХАЙЛОВА
“Наука и жизнь”

КУЛИНАРНОЕ ПИРШЕСТВО БЕЛОРУССКИХ УСАДЕБ

Каждая агроусадьба стремится создать неповторимый притягательный колорит своего двора, удивить туристов. Для многих туристов достаточно просто уединиться в деревенской атмосфере, оторваться от городских забот в тени раскидистых деревьев, на берегу речки или озера. Для других подойдет более активный отдых с прогулками по дорожкам старинного парка или поездками на велосипеде, а зимой на лыжах или санях.

Белорусские усадьбы готовы предложить и такой турпродукт, который с лихвой заменит гастрономические изыски французов или итальянцев - белорусскую национальную кухню - из натуральных продуктов, здоровую, приготовленную с любовью.

10 сентября 2011 года в очередной раз на базе агроусадьбы «На Заречной улице» (Брестская обл., Кобринский район, дер. Пески-1, ул. Заречная, д. 8) состоялся конкурс кулинарного искусства *«Палесскія прысмакі»*. Его инициатор - хозяйка агроусадьбы “На Заречной улице” Алла Поликарпук смогла организовать не просто конкурс-дегустацию, а мастер-класс белорусского гостеприимства. В конкурсе приняли участие хозяйки агроусадеб с интересными блюдами старинной белорусской кухни, напитками и выпечкой. Ну а Брестский областной агромпромсоюз и ЭКОО “Неруш” смогли своими наградами поощрить хозяек. В этом номере бюллетеня мы предлагаем рецепты блюд участниц конкурса.

Рекомендуем посетить!

Агроусадьба Щедрый заяц
приглашает отдохнуть в деревне
проживание, питание
деревенская кухня
услуга бани
аренда зала для вечеринок,
банкетов, свадеб.
Берёзовский р-н д. Селовщина
Горького 18
т. +37529 5215285
+37529 7922754

РЕЦЕПТЫ ОТ ХОЗЯЕК АГРОУСАДЕБ

АГРОУСАДЬБА «БОСЯЧ»

Картошка с белыми грибами и цыплёнком в горшочках

Картофель - 1кг, лук - 2 шт, морковь - 2 шт, грибы белые сушеные - 150 гр, масло сливочное - 100 гр, окорочка куриные - 2 шт, соль, специи, чеснок, растительное масло.

Картофель нарезать брусочками. Грибы замочить в воде, затем спассировать на растительном масле с луком и морковкой. Окорочка нарезать кубиками, обжарить. Всё перемешать, сложить в горшочки и залить водой, в которой замачивались грибы. Положить сливочное масло, сверху полить майонезом, посыпать тёртым сыром.

Палюхи картофельные

Картофель отварной, мука, соль, сало, лук

На мелкой тёрке натираем отварной картофель, смешиваем в равных долях с мукой, добавляем соль. Вымешиваем до однородной массы (тесто должно быть тугим). Полученное тесто раскатываем колбаской и нарезаем на галушки. Полученные галушки отвариваются в подсоленной воде. Сало нарезаем на кусочки и обжариваем. В конце жарки добавляем лук. Готовые палюхи поливаем зажаркой.



Колбаски «Деревенские»

Мясо свинины - 1 кг, сало свежее - 300 гр, водка -100 гр, соль, перец, кориандр, укроп, чеснок, горчица.

Мясо и сало перекрутить на мясорубке. Добавить соль, специи, водку. Сформировать колбаски, запечь.

АГРОУСАДЬБА «НА ЗАРЕЧНОЙ УЛИЦЕ»

Салат "Мельник"

0,5 л соленых грибов, 2-3 луковицы (порезать и замочить в уксусе с водой 1:1 на 10-15 мин.), 2-3 картофелины в "мундире", 4 яйца "вкрутую", 300 г сыра твердых сортов, 2-3 вареные морковки, майонез

Уложить слоями: грибы, измельченные на мясорубке, лук, картофель кубиками, морковь на терку, затем кусочки мяса, яйца, сыр, натертые на терке. Каждые два слоя покрывать мелкой сеткой из майонеза (положить майонез в пакет из-под молока и, проделав маленькую дырочку в уголке, поливать, надавливая на пакет). Можно делать несколько слоев, последним всегда должен быть сыр. Для пропитки подержать салат некоторое время в холодильнике.

Салат "Московские огни"

Свекла сырая, морковь сырая, свежий огурец или сочная капуста, обжаренные свежие или замороженные грибы с луком - все в равных долях.

Свеклу и морковь потереть на овощной терке (лучше на корейской), огурцы нашинковать тонкой соломкой, выложить овощи по краю широкого блюда, чередуя горками. В середину выложить хорошо обжаренные грибы с луком. Покрыть горки овощей тонкой сеткой из майонеза и так подавать на стол. И только перед самой раздачей все перемешать.

Рыба, тушенная в горшочке

500 г морской рыбы (филе), 2-3 луковицы, 1-2 стол.ложки томатной пасты, 2 соленых огурца, пучок зеленого лука.

Лук мелко порезать и хорошо поджарить на растительном масле, добавить томат и выложить на дно горшочков, затем филе рыбы, нарезанное ломтиками и мелко нарезанные огурцы. Слегка посолить, закрыть крышкой и тушить в духовке 20-30 мин. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Скрильки

Картофель (лучше молодой), лук репчатый, грудинка (сало с прослойкой) можно соленое, сметана.

В форму для выпекания (смазанную растительным маслом) нарезаем слой сырого картофеля (кружочками по 0,5 см толщиной) Слегка посолить, затем слой репчатого лука (тонкими кольцами) и слой тонко нарезанной, как лепестки, грудинки (резать лучше подмороженную), покрыть все сеточкой из сметаны. Повторить 2-3 слоя и выпекать около часа под крышкой.



Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Крупеник

Каша гречневая рассыпчатая, творог, масло, яйца - 2-3 шт.

Рассыпчатую гречневую кашу в горячем виде перемешать с протертым творогом 2:1, добавить соль, сахар, масло и сырые яйца. Выкладывают на смазанный противень, слоем 3 см, поверхность смазать яйцом со сметаной и запечь. Подают с маслом или сметаной.

Заколота со шкварками

Сало 300 г, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, 0,5 стак. муки, 4 яйца, соль.

Соленое сало нарезать брусочками, поджарить до выделения жира. В миску насыпать пшеничную, ячменную или гречневую муку, сделать углубление и, вливая понемногу молоко, размешать до получения однородной консистенции. Добавить соль, сметану, яйца, перемешать и вылить на сковороду со шкварками. Жарить на небольшом огне, помешивая. Отдельно подать картофельные блины.

Жур по-деревенски

Заполнить 3-х литровую банку до половины геркулесом и долить доверху охлажденной кипяченой водой. Добавить кусок ржаного хлеба или полстакана кефира и оставить на 2-е суток для брожения. Затем процедить смесь, выжать хлопья через марлю и, промыв их несколько раз кипяченой водой, слить

всю жидкость в 5-ти литровую кастрюлю. Дать отстояться еще 10-12 часов. В кастрюле образуется 2 слоя. Осторожно слить верхний, а оставшийся осадок (500-600 мл) поставить в холодильник (можно хранить около недели). Несколько ложек этого концентрата размешивают в 0,5 л холодной воды и варят на медленном огне, не переставая помешивать. Варят до кипения, как кисель. В конце варки добавляют соль, кладут масло и едят теплым. Жур можно заправить жареным на сале репчатым луком или сахаром с растительным маслом.

Блины овсяные

2 стак. овсяных хлопьев, 2 стак. молока, 1 яйцо, соль, сахар, 0,5 стак. муки, 30 г дрожжей.

Всыпать 2 стакана овсяных хлопьев на сухую сковородку и подсушить до золотистого цвета. Залить 1 стакан горячего молока и оставить на 20 мин. для набухания. Подготовить дрожжи (залить 1 стакан тёплого молока, добавить соль, сахар 1 стол.лож. 0,5 стакан муки и дать подойти опаре). Соединить хлопья и опару, дать постоять 30 мин., затем хорошо перемешать деревянной лопаточкой и снова оставить на 30 мин. в теплом месте. Выпекать на хорошо разогретой сковороде, подавать с творожной мачанкой.

Копытки

Сырой картофель трут на терке и соединяют с мукой 1:1, добавляют соль и соду. Тесто вымешивают, раскатывают, нарезают полосками 2-3 см и пекут в духовке. Перед подачей опускают на 10-15 мин. в горячий мясной бульон, затем отбрасывают на дуршлаг. Подают с обжаренным луком.

Перепеча

Мука 600-800 г, молоко 300 г, сахар 10 г, дрожжи 50 г, яйца 4 шт, масло сливочное 80 г, соль

Замесить тесто. Когда опара подойдет, влить растертые желтки и взбитые в пену белки, постепенно подсыпать муку и влив растопленное масло, хорошо вымесить. Дать подняться и вылепить четыре тонкие лепешки. Выпекать в смазанной и посыпанной сухарями форме.

Запеканка из тыквы

600 г тыквы, 300 г творога, 100 г манки, 1 стакана молока, 3-4 яблока, 3 яйца, сахар, соль - по вкусу.

Тыкву порезать дольками и обжарить до готовности на растительном масле, протереть творог. Из манки и молока сварить кашу и остудить. Яблоки натереть на овощную терку, добавить яйца, сахар и соль. Соединить все компоненты, перемешать и выпекать в духовке на медленном огне в форме.

Свинина “Веращака”

400 г свинины, 2 луковицы, 1 стакан хлебного кваса, соль, перец, лавровый лист.

Свинину нарезать, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон. На вытопленном сале поджарить мелко нарезанный лук. Мясо с луком положить в кастрюлю и потушить, залив хлебным квасом около 10 мин.

Свинина с яблоками

800 г свинины (мякоть), 300 г яблок, 2 луковицы, 50 г топленого сала, тмин, сахар.

Свинину целым куском натереть солью, сахаром, смазать топленым салом, положить в жаровню и поставить в горячую духовку. Когда мясо зарумянится, посыпать его тмином, обложить кусочками очищенных яблок и кружками лука. Тушить, добавляя воду по мере испарения сока, до готовности.

Шанежки

Творожная масса (приготавливается как на сырники): 1 кг творога, 3 яйца, сахар - 2 чайные ложки, соль по вкусу, мука, мясная начинка: фарш (комбинированный) - 700 г, лук 3 шт. среднего размера, майонез домашний 100 г., 2 яйца, соль и специи по вкусу.

Масса раскатывается в лепешку, толщиной 0,5см, на нее тонким слоем выкладывается приготовленный фарш и скручивается рулетом. Края смазываются яйцом, чтобы потом не расклеивались. Рулет нарезается поперек толщиной 2 см и в муке формуются шанежки. Жарить на растительном масле до румяной корочки.

Зразы белорусские

500 г мякоти говядины, 150 г сала, 40 г сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 100 г жира для жарки , соль, перец.

Заранее замоченные грибы отварить, нарезать соломкой, смешать с обжаренным на сливочном масле луком. Мясо нарезать поперек волокон, отбить посолить, поперчить. На середину отбивной положить брусочки соленого сала и грибной фарш, скрутить в виде колбасок, закрепить деревянной зубочисткой или нитками. Колбаски смочить в яйце и обвалять в сухарях. Жарить в большом количестве жира до румяной корочки.

Тефтели по-деревенски

200 г телятины, 200 г свинины, 2 ст. ложки гречневой крупы или риса, 1 ст. ложка жира, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана томата-пюре, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.



Измельченный лук обжарить. Из крупы сварить рассыпчатую кашу, мясо пропустить через мясорубку. Все смешать, добавить яйцо, соль, перец. Из полученной массы сформовать тефтели, обвалять их в муке, обжарить. Выложить тефтели в один ряд на сковороду, залить томат-пюре, смешанным со сметаной, поставить на 15 мин в духовку.

Запеканка "Берестье"

600 г курятины, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки измельченных орехов, соль.

Курятину посечь на небольшие куски, обжарить, переложить в жаровню, добавить спассерованный лук, кружочки обжаренного картофеля, промытый изюм, измельченные орехи, соль. Все залить сметаной и тушить на небольшом огне около 30 мин.

Картофель, запеченный в фольге

Молодой картофель небольшого размера помыть в кожуре, просушить. Уложить по одному на листок фольги, туда же положить веточку укропа, листочек мяты и кусочек сливочного масла, посолить. Фольгу завернуть так, чтобы не вытекало масло. Выложить на противень и поставить в горячую духовку на 30-35 мин.

Оладьи картофельные с яблоками

600 г картофеля, 2 яблока, 1 яйцо, 100 г растительного масла, 3 ст. ложки муки, соль, сода.

Картофель натереть на терке, добавить натертые яблоки, яйцо, соль, муку, соду, все перемешать. Выпекать на хорошо разогретой сковороде. Подавать со сметаной и повидлом.

Кулага

Используются любые свежие или замороженные ягоды без косточек (клубнику, чернику, малину, клюкву). Можно брать сливы или вишни, но предварительно вынуть косточки. Кастрюлю заполняют наполовину ягодой, наполовину – водой. Варят в печи или на плите, при возрастающей температуре. Когда ягоды разварятся, к ним подсыпают ржаную муку при непрерывном помешивании, пока варево не станет похожим на густой кисель. В середине варки добавляют сахар и мед.

Луковый пирог

Для теста: 2 яйца, 6 ст. ложки растительного масла, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, мука - 4-5 стаканов, соль. Для начинки: лук, обжаренный на растительном масле (1,5кг), сыр - 600 г, 5 яиц, 1,5 стакана молока, соль, перец.

Соединить яйца с маслом, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, соль, муку и замесить некрутое тесто. Дать подойти и раскатать чуть-чуть больше противня (1,5-2 см толщиной). Смазать протвинь маслом и выложить тесто, загнув на края противня. На тесто выложить лук, залить его взбитыми яйцами с сыром и молоком и выпекать до румяной корочки.

Пироги от бабушки Стеши

Около 2 кг пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока домашнего цельного, 50 г дрожжей, 125 г маргарина, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан сахара, 200-300 г изюма, 100-150 г растительного масла, 2 пачки ванилина, 1 яйцо для смазки, мак, корица или сахар для посыпки.

В муке сделать углубление и влить туда разведенные в теплом молоке дрожжи, размешать с мукой до сметанообразной массы и дать подойти опаре. Затем растопить маргарин в оставшемся молоке и горячим (чтобы выдерживали руки) влить в опару, добавить соль, сахар, ванилин, изюм и вымешивать тесто. Муку не добавлять. Чтобы тесто отставало от рук, смазывать их растительным маслом. Тесто должно быть теплым, не очень крутым, тогда пироги будут пышными. Поставить вымешанное тесто в теплое место и дать подойти 2 раза. Противень смазать растительным маслом. Из теста выплести “косы”, сделать рулеты или начинить яблоками и выложить на противень. Смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и маком и поставить выпекаться. Время выпечки зависит от духовки или печи. Если центр начинает пригорать, а края еще белые, надо положить листик фольги на темное место и продолжать выпекать до равномерно прожаренной корочки.

Дзяд

Замешивают дрожжевое тесто, дают ему подойти и делят на две части. Раскатывают и один пласт укладывают на смазанный маслом противень. Раскладывают начинку и накрывают вторым пластом.

Начинка: в разогретое варенье (яблочное, абрикосовое) кладут изюм и мелко нарезанные винные ягоды, смесь остужают. Смазав дзяд яйцом и наколов вилкой, выпекают на среднем огне.



ПАВЛИНОВО. УСАДЬБА ФИЛОСОФОВ И ПОЭТОВ

В XIX веке Павлиново было культурно-просветительским центром всего региона. Тут писались философские произведения, закладывались основы современного садоводства.

Земли усадьбы в 1897 году приобретает Ян Оттон Бохвиц у шляхтичей Новицких. Вначале строятся хозяйственные постройки, а в1906 году закладывается неоготический дворец. Имение включало водяную мельницу, смолокурню, канюшню.

Ян Оттон был сыном непростых родителей. Его отец, философ и писатель Флориан Бохвиц, известен книгой “Форма моего мышления”, которая высоко оценивалась критиками того времени, а также педагогическими программами воспитания детей. Мать, Павлина Маевская, приходилсь родной сестрой Барбаре Маевской - матери Адама Мицкевича.


Дворец в Павлиново

В молодые годы Ян Оттон участвовал в Крымской войне, позднее - в восстании К.Калиновского. За антиправительственные выступления был приговорен к смертной казни и сидел в Динабургской крепости. Но все же позже был помилован и вернулся на родину.

Уже в 70-летнем возрасте Ян Оттон закладывает усадьбу, которую называет в честь матери Павлиново.

Известна была усадьба своим парком и садом, в котором хозяин проводил эксперименты. Итогом его опытов стали книги “Как разбивать сад и ухаживать за ним”, “Некоторые огороднические наблюдения”.

Сын Яна Оттона - Тадеуш, перенял от отца способности к языку и наукам, но хозяйственником не был. Всеми делами имения занималась его жена - Бронислава. Это и позволяло Тадеушу целиком отдаваться поэзии. Дружил он с поэтами и писателями. Позволял им приезжать и отдыхать в своих имениях Флорияново (теперь - Ляховичский район) и Павлиново. Неоднократно здесь была Элиза Ожешко, ставшая близким другом Тадеуша. Она писала в своих воспоминаниях, что Бохвиц для нее - история ее души.

Павлиново всегда собирало творческих, интересных, талантливых людей. Сама природа вдохновляла на творчество.

После 1915 года владения отошли сыну Тадеуша Оттону, а в 1930 году - внуку Яну Оттону (умер в 1937 г.). Последним владельцем был Флориан

Бохвиц, женатый на Елене Керсновской (1875-1939).

В настоящее время благодаря использованию в советские времена в военно-медицинских целях сохранился дворец, несколько хозяйственных построек. Жемчужиной усадьбы является парк (пл. 7 га), состоящий из нескольких аллей липы, тополя, граба. Виды со стороны дворца ориентированы на водную систему, созданную на реке Кочерышка.

Со стороны реки поляну огибает узкая липовая аллея, среди которой находится один экземпляр липы американской.

Парк Павлиново отличается богатым видовым составом животных и это повышает его ценность как туристического объекта. Здесь можно организовывать наблюдения за птицами, насекомыми. Обитают тут и необычные для наших мест наземные лягушки квакшы.

Окружающие старинную усадьбу сосновые, березовые, смешанные леса богаты грибами и ягодами. Здесь размещаются детские оздоровительные лагеря, санаторий “Чабарок”. Эта территория уже давно известна туристам.

В перспективе возможно создание как на территории усадебного парка, так и в прилегающем лесном массиве просветительской экологической тропы, которая смогла бы показать богатство белорусской природы.

Владимир ЗУЕВ

Рекомендуем посетить!

усадьба
«Павлиново»

Баня
Барбекю
Сдаем на сутки, на часы!
Прием компаний

Павлиново Барановичского р-на
www.pavlinov.ucoz.net

тел. +375-29-723 63 42
+375-29-726 64 69

12 км от Баранович,
3 км от трассы М1 (Е30)
в сторону Слонима

КАК СДЕЛАТЬ ЧИСТО БЕЗ ВРЕДА ДЛЯ СЕБЯ И ПРИРОДЫ

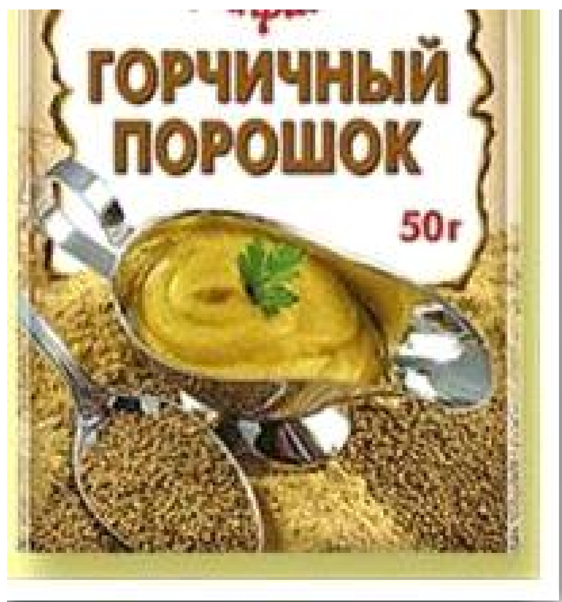
Все основные чистящие средства, которые мы используем в быту, содержат целую гамму химических веществ, которые классифицируются как опасные для живых организмов и в целом для окружающей среды.

Например, фосфаты, входящие в состав стиральных порошков, усили-вают проникновение поверхностно-активных веществ (ПАВ) через кожу, повреждают клетки печени, проникая в кровь, приводят к изменениям физико-химических свойств самой крови и нарушению иммунитета в целом. Попадая с коммунальными стоками в открытые водоемы, фосфаты вызывают их интенсивную эутрофикацию, более известное как “цветение” воды. Обратившись к рецептам наших предков, можно найти множество безопасных чистящих средств.

Натуральные способы стирки белья

В **горчице** стирают шерстяные и шелковые ткани. На 1 л воды берут 15 г сухой горчицы, хорошо размешивают и оставляют на 2-3 часа, затем сливают веръ жидкости в миску с горячей водой. Оставшуюся на дне горчицу надо еще раз залить горячей водой, подождать, пока она отстоится, и снова верх слить. Стирать надо один или два раза, каждый раз наливая свежую жидкость. Затем каждую вещь полощут в чистой теплой воде, а при последнем полоскании добавляют чайную ложку нашатырного спирта - если стирают шерстяную вещь, или столовую ложку уксуса - если стирают шелк.

В **фасолевом отваре** очень хорошо стирать шестяные вещи. На литр воды берут 200 г фасоли, варят в закрытой посуде. После варки отцеживают отвар через чистую марлю, вливают в миску с горячей водой и взбивают пену. После стирки ткань несколько раз прополоскать в теплой воде, добавляя при последнем полоскании 1 столовую ложку уксуса.



Натуральные способы мытья посуды

Самым популярным безопасным и качественным моющим средством является **сухая горчица**. Она прекрасно справляется с любой жирной посудой, не имеет неприятного запаха, приятна на ощупь, полностью безопасна для здоровья и окружающей среды.

Вторым хорошим помощником при мытье посуды является **пищевая сода**. Она легко справляется с налетом и другими нежирными загрязнениями.

Горчица и сода (в пропорции 3:1) справляется с загразнениями не хуже любых известных моющих средств.

Уборка без химии

Кухня

Для повседневного мытья посуды оптимально использовать **сухую горчицу**.

Если нужно почистить дно кастрюли или вычистить до блеска чашку, любой степени загрязненности - отлично подойдет обыкновенная **пищевая сода**.

Для удаления пятен ржавчины с любой посуды, а также полировки столового серебра подойдет обычный **лимон**.

Если вы хотите удалить накипь в чайнике, воспользуйтесь обычным столовым **уксусом**. Залейте в чайник уксус с водой в соотношении 1:2, закройте носик чайника (можно “пробкой” из бумаги) и покипятите его до схода накипи. Затем тщательно вымойте.

В целях профилактики загрязнения духовки рекомендуется протирать ее смесью воды и уксуса.

Уборка без химии

Наводим порядок в ванной и туалете

Отлично очищают плитку, кафель все тот же **уксус**. После обработки кафеля чистым уксусом необходимо проветрить помещение.

Для дезинфекции туалета можно использовать чистый неразбавленный **уксус**. *Внимание: Никогда не смешивайте отбеливатель, содержащий хлор, с уксусом - это сочетание очень токсично!*

Средство для мытья унитаза: вылейте в унитаз стакан уксуса и бросьте туда пригоршню соды. Через 10-15 минут, после схода пены, почистить унитаз щеткой.



Уборка без химии

Убираем в комнате

Уксус поможет освежить цвет ковров. Для этого уксус разбавляют водой в пропорции 1:3 и чистят щеткой.

При помощи **уксуса** можно избавиться от восковых пятен или пятен смол.

Если окно не очень сильно загрязнено и нужно его просто освежить - достаточно протереть его мокрой тряпкой, а затем насухо протереть газетной бумагой.

Натуральные способы чистки зубов

Более 300 тысяч лет люди обходились без зубных паст. В настоящее время 95 человек из 100 страдают от различных заболеваний зубов, прежде всего кариеса. И это при наличии громадного ассортимента паст.

Какая есть альтернатива зубным пастам?

Полоскание избавляет полость рта от остатков пищи. Особенно полезно полоскать рот после употребления сладкой пищи и напитков. Рекомендуется после еды вычищать рот от ос-

татков пищи **зубочистками**. В Индии до сих пор популярно очищение зубов свежими веточками инжира.

Зубочистки необходимо использовать деревянные, т.к. они берегут эмаль. Соблюдать осторожность при обработке связки десны и зуба.

Для очищения зубов можно использовать **флоссы** - зубные нити. Они помогают очистить промежутки между зубами и боковые поверхности зубов.



Щадящим и полезным является **зубной порошок**, состоящий из натуральных компонентов.

Для питания и укрепления десен в порошок добавляют пропущенный через кофемолку корень аира или кору дуба.

Рецепт для изготовления домашней зубной пасты

Ингридиенты: мел - 50 г, каолин (глина) - 10 г, пчелиный воск - 5 г, морская соль - 1 г, глицерин - 39 мл, натуральное эфирное масло - 15 капель.

Смешать все сухие ингридиенты, затем добавить глицерин. Смешивать в ступке. Можно использовать блендер. В самом конце добавить эфирное масло.

Можно добавлять также молотые корень аира или кору дуба.

Средство для мытья тела и волос - **горчичный порошок**, разбавленный в воде. Дозировка по усмотрению в зависимости от объема воды - на 1 л воды нужно 15 г порошка. Это народное средство мытья волос широко применяется жителями экологических поселений.

Натуральные шампуни для мытья волос

Как вы думаете, может ли быть чем-то полезен сульфат натрия (*Sodium Laureth Sulfate* или *Sodium Lauryl Sulfate*), который при желании вы можете обнаружить в составе большинства моющих средств, шампуней? Из истории этого вещества - его используют в воинских частях для мытья танков и бронетехники благодаря его свойству отмывать твердые поверхности.

Заменить его можно природными средствами.

Шампунь из молочной сыворотки. Подогретой до 35-37 градусов сывороткой смочить отдельные пряди, надеть утепляющий колпак и через несколько минут промыть.

Горчичный шампунь. 1 ст.ложку сухого порошка горчицы развести в 2 литрах теплой воды и этим шампунем вымыть волосы. Горчица лучше всего подходит для жирных волос. Она устраняет неприятный сальный блеск.



Мытье жирных волос горчицей и травами. Одну ст.ложку горчицы развести в 2 л теплой воды. Вымыть голову, ополоснуть настоем трав: мать-и-мачехи, крапивы, зверобоя, подорожника (4 ст.ложки сухой смеси на 2 л кипятка, дать настояться 30 минут, процедить).

Мытье волос пижмой. 1 ст.ложку пижмы залить 2 стаканами кипятка, оставить на 2 часа. Процеженным настоем мыть волосы без мыла. Средство пригодно для устранения перхоти.

Домашний медовый шампунь. 4 ст.ложки сухой ромашки залить 1 стаканом кипятка, настоять 1-1,5 часа, процедить, добавить 1 десертную ложку меда, размешать. Обильно смочить чистые, слегка обсушенные волосы, через 30 мин промыть теплой водой. Использовать 1 раз в 10-14 дней - для нормальных волос, 1 раз в неделю - для жирных.

Скраб для кожи. Смешайте с водой кофейную гущу и используйте эту смесь для кожи.

Татьяна ШУМАК

ЧЕГО НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ В СОСТАВЕ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

Хлора! Он является причиной заболеваний сердечно-сосудистой системы, способствует возникновению атеросклероза, гипертонии, аллергических реакций. Он отрицательно влияет на кожу и волосы.

Фосфатов! Во многих странах Европы они уже давно запрещены. Фосфаты со сточными водами попадают в водоемы, способствуя развитию сине-зеленых водорослей. Токсины этих бактерий могут даже активизировать развитие раковых клеток.

Анионных ПАВ! Их не должно быть более 2-5%! Это самые агрессивные из поверхностно-активных веществ. Они вызывают нарушение иммунитета, аллергию, поражение мозга, печени. Они способны накапливаться в органах.

Установлено, что ***даже 10-кратное полоскание в горячей воде*** полностью не освобождает выстиранное белье от химикатов. Сильнее всего удерживают вещества шерстяные, полушерстяные и хлопковые ткани.

Небезопасные концентрации ПАВ сохраняются до 4 суток. Так создается очаг постоянной интоксикации организма.

Парабенов! Эти дешевые консерванты, нефтепродукты без вкуса и запаха, накапливаясь в организме, способны расстраивать гормональное равновесие и увеличивать риск рака молочной железы.

Аминов! Диэтаноламин, триэтаноламин - мощные канцерогены, приводящие к раку мозга и крови.

Необходимо остерегаться ***минеральных масел*** - парафина (Parafinum liquidum), церезина (Ceresin wax), озокерита, или горного воска (Ozokerite). Они являются продуктами переработки нефти и могут содержать опасные канцерогены в растворенном виде. Кроме того, они создают пленку на коже, задерживая выделение токсинов. Они препятствуют проникновению кислорода, растворяют природный кожный жир и сушат кожу.

Владимир ЗУЕВ

ПЛАКАТЫ АНТИМУСОРНОГО СОДЕРЖАНИЯ



ПО МАТЕРИАЛАМ ИНТЕРНЕТ







Эколого-краеведческое общественное объединение «Неруш» — добровольное объединение эколого-краеведческого характера деятельности, созданное с целью организации просветительской деятельности, поддержки и развития общественных инициатив в сфере охраны окружающей среды и краеведения.

Основные задачи ЭКОО «Неруш»:
- содействие в изучении состояния окружающей природной среды;
- расширение краеведческих исследований;
- популяризация экологических и краеведческих знаний;
- пропаганда экологоправовых знаний.

Основные методы деятельности ЭКОО «Неруш»:
- осуществляет информационно-организационную поддержку экологического и краеведческого просвещения;
- проводит сбор информации о состоянии окружающей природной среды;
- организует деятельность по выявлению, изучению и сохранению мест, имеющих экологическое и историко-культурное значение;
- проводит семинары, конференции, лекции, встречи, круглые столы, лагеря, путешествия, экспедиции;
- пропагандирует знания в области экологического права;
- проводит экологические и краеведческие исследования и мониторинг;
- распространяет собственные информационные материалы в периодической и непериодической форме;
- сотрудничает с аналогичными организациями в других городах Беларуси и за рубежом;
- поддерживает контакты с хозяйственными, научными и учебными организациями и учреждениями;
- вступает в международные и иные общественные объединения, поддерживает прямые международные контакты, участвует в международных и двухсторонних мероприятиях.

История ЭКОО «Неруш» началась 7 ноября 1997 года, когда была основана общественная инициатива Центр экологических и социальных исследований и информации «Неруш-Центр».
8 октября 2001 года наша организация была зарегистрирована под названием «Эколого-краеведческое общественное объединение «Неруш»» Управлением юстиции Бресткого областного исполнительного комитета (регистрационное удостоверение №01-0129).
21 декабря 2001 года была зарегистрирована эмблема ЭКОО «Неруш».
В настоящее время объединение проводит ряд проектов и программ, установлены тесные связи с другими общественными организациями, научными и учебными заведениями, фирмами, госструктурами.